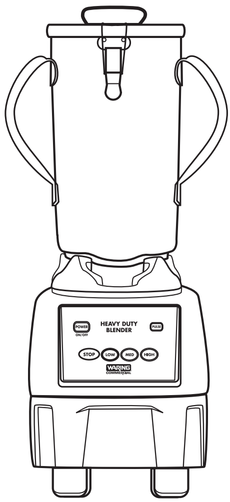
WARING® COMMERCIAL



4 Litre Blender

Operating Manual
Blender 4 Litre 120 volt - 230 volt

Manual de operación
Licuadora de 4 litros, 120 voltios - 230 voltios

Mode d’emploi
Mixer 4 Litres 120 volt - 230 volt

Bedienungsanleitung
Mixer 4 Litre 120 v - 230 v

Bedieningshandleiding
Blender van 4 Liter 120 volt - 230 volt

Istruzioni per l’Utilizzo
Frullatore Capacità 4 Litri 120 volt - 230 volt

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Blender Base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments including canning jars not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always operate blender with cover in place.
13. When blending hot liquids, completely remove the stopper in the cover before turning on the blender. See Hot Blending Instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Specifications

- Capacity: 4 Litre Working Capacity
- Switch Setting: (3 speeds) POWER ON/OFF STOP — LOW — MED — HIGH — PULSE
- Revolutions Per Minute: 15,800 — 18,000 — 20,800 — 20,800
  (free running-approximate)
- Rating: 120 Volts-60HZ-Single Phase AC -15.0 Amps. U.S. models only.
  230 Volts-50HZ-Single Phase AC -1500 Watts.
- Base: Die-cast – grey coating
- Container: Stainless steel with stainless steel blades - clear polycarbonate clamp-on lid, with gasket and stopper.
- Bearing: High performance ball bearing.
- Cord: 7 foot (2.44 m) - 3-conductor ground cord with strain relief in base.
- Overall Height: 26 inches (66 cm).
- Weight: 38 pounds (17.2 kg) net - Shipping Weight 41 pounds (18.6 kg).
- UL, NSF, CSA Listed (120 volts ONLY).
- Timer: Some models have a timer, adjustable from 10 seconds to 3 minutes for automatic blending.
- Operating Cycle: 3 min ON/1 min OFF

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cordset.

120 Volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding type outlet as shown in Figure A.

If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure B, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug except in Canada and Europe.

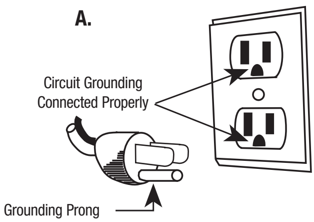
Referring to Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

Caution: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

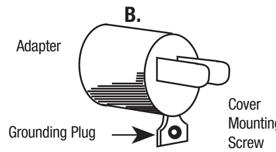
Note: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live
Note: User installed cord set plugs are not permitted in Europe.

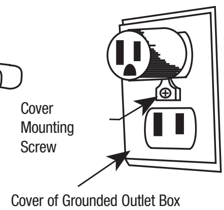
A.



B.



C.



Operation



1. Before starting, make sure that the blender cord is unplugged.
2. Place container assembly on motor base so that it is firmly seated and not tilting to one side. Plug in blender cord into outlet.
3. Put ingredients into container and cover it. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above Max line.
4. **Press the Power button to turn on the blender.** Green LED will illuminate. For continuous operation, press either the LOW, MED, or HIGH button. When finished blending, press STOP. For momentary operation, press the Pulse button; motor will run on HIGH speed until the button is released. Note: Your CB15/CB15T utilizes a Slow Start™ feature. When pressing MED or HIGH, the unit will start in the LOW position for 1 second and then switch to the setting selected. This allows for a more even blending of ingredients in container.

5a. Always hold container with one hand when starting and while blending. Never operate without jar lid properly clamped in place.

5b. FOR BLENDERS WITH A TIMER (CB15T)

1. Press the Power button to turn on the blender. Press the UP arrow or DOWN arrow. The initial time will be 10 seconds. 00:10
2. Push the UP arrow to set the time required. The timer will only advance in 10-second intervals. Timer can be set to the maximum of 3 minutes.

3. Select and press a speed button; the blender will start and run for that selected time. It will count down in 1-second intervals and stop at 0. NOTE: If you want to increase or decrease time while timer is counting down, press UP or DOWN arrows. Timer will increase or decrease in 10-second intervals. After 5 seconds the timer will turn "Off" and return to manual mode.
4. When using the timer again, the initial time will be the last time set.
   NOTE: If unit has been unplugged, the timer will default back to 10 seconds.
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while the motor is running.
7. Press the POWER button again to turn off the blender.
8. Remove the container from the motor base and empty the contents.
9. Wash and dry container after each use. See separate **Cleaning & Sanitizing Instructions for All Waring Blenders**.
10. **Not For Waterjet Cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

TO REALIZE MAXIMUM SERVICE LIFE, OBSERVE THE FOLLOWING PRECAUTIONS:

1. Do not lubricate container bearing, drive shaft, or shaft seals. These parts are lubricated and sealed at the factory and do not require any further lubrication.
2. Reduce amounts of material processed to less than the full 4-liter capacity when working with viscous or fibrous materials.
3. When cleaning exterior of container, keep it in normal upright operating position to prevent liquids from running into the bearing through the bottom end.

Hot Blending Instructions: Important!

To minimize the possibility of scalding when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed:

- Hot materials are those which are 100˚F (38˚C) or hotter.
- If you are using the standard container lid that originally came with your blender, limit the amount of material processed to one (1) litre and completely remove the stopper in the lid before turning on blender. This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.
- Always start blending on lowest speed setting, then progress to desired speed.
- Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.
- Constant monitoring of the condition of the container lid gasket and the container lid clamps is mandatory. Replace these parts if they become worn or loose, or are damaged in any way.

Note: A special accessory Hot Blending Lid assembly is available which allows safe processing of larger loads. Order: One-Gallon Hot Blending Lid, Catalog No. CBL-10. If you are using the special accessory Hot Blending Lid, follow the instructions packed with the lid. BEFORE PROCEEDING WITH HOT BLENDING, PLEASE REREAD ALL INSTRUCTIONS IN THIS OPERATING MANUAL.

Maintenance

Motor - Not For Waterjet Cleaning

The Waring Commercial Blender ball bearing motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication provides smooth unit operation.

Container - The stainless steel container can be sterilized without injury to the bearing.

Jar pad to be washed and rinsed in solutions noted in Cleaning and Sanitizing Instructions.

Depending on the operating conditions, service life of the main components of the container blade assembly, socket head shaft and shaft seals is 500 hours actual running time.

When any one of these main components has worn to the extent that replacement is required, it is likely that the other components will need to be replaced also. It is therefore recommended that container blade assemblies be replaced as a unit.

Die-cast lock nut must be tightened securely (65-70 foot-pounds torque) when reassembling container.

Power Supply Cord - The power supply cord should not be replaced by the end user. The power supply cord should only be replaced by the manufacturer's authorized importer (or, in the United States and Canada, by an authorized service center).

Note: All parts require constant monitoring for conditions requiring replacement. For assistance, contact your nearest Service Center.

Limited One Year Warranty

Waring warrants every new Waring Commercial Blender to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full three year warranty.

Under this warranty, the Waring Commercial Division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at: 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product which has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

The one year warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or warranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (D.C.)

Service

Should service on this product in USA or Canada be required at any time, call or write to:
Waring Service Center • P.O. Box 3201 • 314 Ella T. Grasso Ave. • Torrington, CT 06790
Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017
or
Nearest Authorized Service Center

Replacement parts for Waring Out of Warranty repairs are obtainable at the above address.

Note: If your application involves the processing of biologically active materials, any items returned for service must be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized, both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any returns unless they are so identified.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Al usarse aparatos electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protección contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise cuidadosamente el uso de un aparato eléctrico por los niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado ni después de un malfuncionamiento, caída o daño de cualquier naturaleza del equipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios, incluso frascos de enlatar, no recomendados o vendidos por el fabricante puede ocasionar peligros.
8. No use este aparato a la intemperie.
9. No deje que el cordón cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque una superficie caliente.
10. Mantenga las manos y los utensilios alejados del recipiente mientras está licuando para evitar la posibilidad de lesión personal grave y/o daños a la licuadora. Podrá usarse una espátula de goma, pero sólo cuando la licuadora no esté operando.
11. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
12. La tapa siempre debe estar instalada cuando la licuadora está operando.
13. Para procesar líquidos calientes, quite completamente el tapón de la tapa antes de encender la licuadora. Véanse las instrucciones para procesamiento de líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones

- Capacidad: Capacidad de servicio de 4 litros
- Ajuste de conmutador: (3 velocidades)

	ENCENDIDO	BAJA	MEDIA	ALTA	IMPULSO (PULSE)
Revoluciones por minuto (operación libre, aproximadas)		15.800	18.000	20.800	20.800

- Clasificación nominal: 120 voltios - 60 HZ monofásica, CA (~) - 15,0 amperios, sólo para modelos de US
  230 voltios - 50 HZ, monofásica CA (~) - 1500 vatios.
- Base: Fundición troquelada, recubrimiento gris.
- Recipiente: Acero inoxidable con cuchillas de acero inoxidable - tapa enganchable de policarbonato transparente con empaquetadura y tapón.
- Cojinete: Cojinete de bolas de alto rendimiento.
- Cordón eléctrico: Cordón eléctrico de tierra de tres conductores con anclaje de base, 2,44 m (7 pies) de largo

- ❍ Altura total: 66 cm (26 pulgadas)
- ❍ Peso: 17,2 kg (38 libras) neto - Peso de embarque: 18,6 kg (41 libras)
- ❍ Clasificación UL, NSF, CSA (120 voltios SOLAMENTE)
- ❍ Cronómetro: Algunos de los modelos tienen un cronómetro, ajustable desde 10 segundos hasta 3 minutos, para una licuación automática.
- ❍ Ciclo de operación 3 min. ENCENDIDO (ON) / 1 min. APAGADO (OFF)

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está dotado de un cordón de tres conductores.

Las unidades de 120 voltios se suministran con un enchufe de puesta a tierra moldeado de tres clavijas (NEMA 5-15P) y deberán usarse en combinación con un tomacorriente de puesta a tierra debidamente conectado según se muestra en la Figura A.

En caso de que no haya un tomacorriente de puesta a tierra disponible, podrá obtenerse un adaptador, según se muestra en la Figura B, para usar en un tomacorriente de pared de dos ranuras con un enchufe de tres clavijas, excepto en Canadá y Europa.

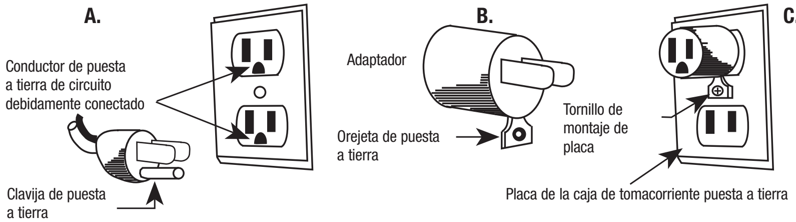
Según se muestra en la Figura C, el adaptador deberá ponerse a tierra sujetando la orejeta de tierra debajo del tornillo de la placa del tomacorriente.

Precaución: Antes de usar un adaptador, asegúrese de que el tornillo de la placa del tomacorriente esté debidamente conectado a tierra. En caso de duda, consulte con un electricista licenciado. Nunca use un adaptador salvo que se haya asegurado de que está debidamente puesto a tierra.

Nota: No se permite el uso de un adaptador en Canadá y Europa.

Verde/amarillo: Tierra • Azul: Neutral • Marrón: Con corriente

Nota: En Europa no se permiten enchufes de cordón instalados por el usuario.



Operación



1. Antes de empezar, asegúrese que el cordón eléctrico de la licuadora está desenchufado.
2. Coloque el recipiente sobre la base del motor de manera que se asiente firmemente y no esté inclinado hacia un lado.
3. Coloque los ingredientes dentro del recipiente y tápelo. Añada siempre los ingredientes líquidos primero, salvo que se especifique de otra manera en la receta. No llene por encima de la línea MAX (Máximo).
4. **Oprima el botón de encendido** POWER **para conectar la licuadora.** La pequeña pantalla de visualización verde (LED) se encenderá. Para una operación continua, oprima cualquiera de los botones de Baja LOW, Media MED, o Alta HIGH velocidad. Cuando finalice de licuar, oprima el botón de Parada STOP. Para una operación momentánea, oprima el botón de Impulso PULSE; el motor operará a una velocidad Alta hasta que se suelte el botón.

   Nota: Su licuadora CB15/CB15T utiliza una opción de arranque lento. Cuando presione el botón de velocidad Media (MED) o el de Alta (HIGH), el aparato empezará en la posición Baja (LOW) por 1 segundo y luego cambiará a la velocidad seleccionada. Esto permite una licuación uniforme de los ingredientes en el recipiente.

5a. Agarre siempre el recipiente con una mano cuando encienda la licuadora y mientras esté licuando. Nunca utilice la licuadora sin que la tapa del recipiente esté colocada y cerrada con las abrazaderas.

5b) PARA LAS LICUADORAS CON CRONÓMETRO (CB15T)

1. Para programar el cronómetro, oprima o bien la flecha hacia arriba o la flecha hacia abajo. El tiempo inicial será de 10 segundos. **00:10**
2. Oprima la flecha hacia arriba para programar el tiempo requerido. El cronómetro avanzará en intervalos de 10 segundos. El cronómetro puede programarse hasta un máximo de 3 minutos.
3. Seleccione y oprima uno de los botones de velocidad; la licuadora empezará a trabajar y procesará durante el tiempo seleccionado. El cronómetro contará hacia atrás en intervalos de 1 segundo y la licuadora se detendrá cuando el tiempo llegue a 0. NOTA: Si desea aumentar o disminuir el tiempo mientras el cronómetro está contando hacia atrás, presione la flecha hacia arriba o hacia abajo. El tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 10 segundos. Después de 5 segundos el cronómetro se apagará y la licuadora volverá al modo de operación manual.
4. Cuando vuelva usar el cronómetro, el tiempo inicial será el último tiempo programado.

   NOTA: Si el aparato ha sido desenchufado, el cronómetro volverá automáticamente a 10 segundos.

6. Deje que el motor se detenga completamente antes de sacar el recipiente. Nunca coloque el recipiente en la base del motor o lo saque de ahí mientras el motor esté en funcionamiento.
7. Presione nuevamente el botón de encendido para apagar la licuadora.
8. Saque el recipiente de la base del motor y vacíe el contenido.
9. Lave y seque el recipiente después de cada uso. Véase **Instrucciones de Limpieza y Sanidad para todas las Licuadoras Waring.**
10. **No se debe lavar a chorro.**
11. Se recomienda el uso de protección de oídos durante periodos de operación prolongados.

PARA AUMENTAR AL MÁXIMO LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPO, OBSERVE LAS SIGUIENTES PRECAUCIONES:

1. No lubrique el cojinete del recipiente, el eje impulsor ni los sellos de eje. Estas piezas han sido lubricadas y selladas en fábrica y no requieren lubricación ulterior.
2. Reduzca las cantidades de material a procesar a menos de la capacidad completa de 4 litros cuando trabaje con materiales viscosos o fibrosos.
3. Mientras limpie el exterior del recipiente, manténgalo en la posición normal de operación para prevenir que los líquidos penetren en el cojinete por el fondo.

Instrucciones para procesar materiales calientes ¡Importante!

Para reducir al mínimo la posibilidad de quemaduras durante el procesamiento de materiales calientes, deberán observarse los siguientes procedimientos y precauciones:

Los materiales a una temperatura de 38˚C (100˚F) o más se consideran materiales calientes.

Si usa la tapa del recipiente estándar entregada originalmente con su licuadora, limite la cantidad de material a procesar a un (1) litro y quite totalmente el tapón de la tapa antes de encender la licuadora. Esto permite la purga del aire rápidamente calentado y en expansión dentro del recipiente durante la operación de la licuadora.

Siempre deberá comenzar el procesamiento al nivel más bajo de velocidad y luego aumentar hasta la velocidad deseada.

Al encender la licuadora, o durante su operación, nunca se ubique directamente por encima de ella. Es imprescindible monitorear constantemente la condición de la empaquetadura y las abrazaderas de enganche de la tapa del recipiente. Reemplace estas piezas si están desgastadas o sueltas, o en caso de que hayan sufrido algún daño.

Nota: Se ofrece un accesorio especial de tapa de licuado de materiales calientes que permite el procesamiento sin peligro de cargas mayores. Pida: Tapa de licuado de materiales calientes de un galón, Nº de catálogo CBL-10.

Si usa la tapa especial de licuado de materiales calientes, siga las instrucciones empacadas adjuntas a la tapa.

ANTES DE PROCESAR MATERIALES CALIENTES, LEA DE NUEVO TODAS LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Mantenimiento

Motor - No se debe lavar a chorro.

El motor de cojinete de bolas de la licuadora Waring Commercial no requiere engrasado ni lubricación con aceite. La lubricación incorporada sellada ofrece un funcionamiento sin problemas de la unidad.

Recipiente - El recipiente de acero inoxidable puede esterilizarse sin menoscabo del cojinete. La base de la jarra deberá ser lavada y enjuagada con los productos en las Instrucciones de Limpieza y Sanidad.

Dependiendo de las condiciones de operación, la vida útil de los componentes principales del conjunto de cuchillas del recipiente, el eje de cabeza hueca y los sellos de eje es de 500 horas de tiempo real de operación.

Cuando cualquiera de estos componentes principales se haya desgastado al punto de que se requiera su reemplazo, es probable que también se tengan que reemplazar los demás componentes. Por lo tanto, se recomienda que se reemplace todo el conjunto de cuchillas del recipiente.

Para rearmar el recipiente, la contratuerca troquelada deberá apretarse firmemente (65-70 libras/pie de torsión).

Cordón eléctrico - El cordón eléctrico no deberá ser reemplazado por el usuario, sino sólo por el importador autorizado del fabricante (o, en Estados Unidos y Canadá, por un centro de servicio autorizado).

Nota: Compruebe constantemente todas las piezas para detectar condiciones que exijan reemplazo. Para ayuda, comuníquese con su Centro de Servicio más cercano.

1 Año de Garantía Limitada

Waring garantiza que cada licuadora Waring Commercial nueva está libre de defectos de materiales y hechura durante un período de un año a partir de la fecha de compra, cuando se use con alimentos, líquidos no abrasivos (que no sean detergentes) y semilíquidos no abrasivos, siempre que no se haya sometido a cargas en exceso de la clasificación nominal indicada. Adicionalmente, el motor de este aparato tiene una garantía de tres años completos. Bajo esta garantía, la División Waring Commercial reparará o reemplazará cualquier

pieza la cual, después de ser inspeccionada por nosotros, tuviere defectos de materiales o hechura, siempre que el producto se entregue con franqueo prepagado al Centro de Servicio Waring en Torrington, CT 06790 o a cualquier Centro de Servicio Aprobado por la Fábrica.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso o debido a reparaciones o servicio realizados por cualquier persona que no sea el Centro de Servicio Waring o un Centro de Servicio Aprobado por la Fábrica, o debido a abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o de consecuencia de ningún tipo.

La garantía de un año sólo se aplica a equipos usados en Estados Unidos y Canadá; esta garantía suplanta todas las demás declaraciones expresas de garantía de productos. Para los productos Waring vendidos fuera de EE.UU. y Canadá, la garantía es la responsabilidad del importador o distribuidor local. Esta garantía podrá variar de acuerdo con regulaciones locales.

Advertencia: La garantía queda nula si el equipo se usa en Corriente Continua (CC).

Servicio

En caso de necesitarse servicio para este producto en cualquier momento,
en Estados Unidos o Canadá, llame o escriba a:
P.O. Box 3201 • Centro de Servicio WARING • Torrington CT 06790
Teléfono: 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017
o al
Centro de Servicio Autorizado más cercano

Las piezas de repuesto para reparaciones “fuera de garantía” se obtienen de la dirección arriba indicada.

Nota: Si este producto se usa en el procesamiento de materiales biológicamente activos, cualesquiera de los artículos devueltos para servicio deberán esterilizarse antes del embarque. Dichos artículos deberán estar claramente identificados como elementos esterilizados mediante un rótulo en el artículo en sí y una declaración incluida en la correspondencia pertinente al mismo. Waring no aceptará la entrega de ningún artículo devuelto que no esté así identificado.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne placez pas la base du mixer dans l'eau ou tout autre liquide, afin d'éviter une électrocution.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants ou lorsque ce sont des enfants qui l'utilisent.
4. Débranchez la prise électrique lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil, avant d'y placer ou d'en enlever des éléments, ou avant de le nettoyer.
5. Ne touchez pas aux pièces en mouvement.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la prise électrique est endommagée, ou qui a un défaut, ou qui est tombé, ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au réparateur agréé le plus proche afin qu'il l'examine, le répare ou le règle.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil, y compris les bocaux de conserve, peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au-delà du bord de la table, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Gardez vos mains et les ustensiles hors du récipient pendant que l'appareil est en marche afin d'éviter tout risque de blessures sévères et/ou de dégâts au mixer. Vous pouvez vous servir d'une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
11. Les lames sont très aiguisées, aussi faites attention lorsque vous les manipulez.
12. Mettez toujours le couvercle du mixer en place avant de mettre le mixer en marche.
13. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlevez complètement le bouchon du couvercle avant de mettre le mixer en marche. Lisez les instructions de mélange à chaud.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications

- ❍ Capacité : 4 litres capacité maximale.
- ❍ Positions du sélecteur : (3 vitesses)

	ARRÊT	LENT	MOYEN	RAPIDE	IMPULSION (PULSE)
❍ Révolutions par minute : (à vide - approximativement)		15-800	18-000	20-800	20-800

- ❍ Spécifications électriques : 120 volts - 60 Hz - monophasé alternatif (~) - 15,0 A, pour Etats-Unis seulement
  230 volts - 50 Hz - monophasé alternatif (~) 1500-W.
- ❍ Base : En acier moulé - revêtement gris.
- ❍ Récipient : Acier inoxydable avec couteaux en acier inoxydable - couvercle en polycarbonate transparent et fixation par pinces, muni d'un joint d'étanchéité et d'un bouchon.
- ❍ Palier : Roulement à billes à haute performance.
- ❍ Cordon électrique : 2,44 m - cordon à trois conducteurs avec mise à la terre et manchon renforcé à l'extrémité base.

- ❍ Hauteur hors-tout : 66 cm.
- ❍ Poids : 17,2 kg net - 18,6 kg brut.
- ❍ Agréé UL, NSF, CSA (120 volts UNIQUEMENT).
- ❍ Minuterie : Certains modèles sont équipés d'une minuterie réglable de 10 secondes à 3 minutes permettant un mélange automatique.
- ❍ Cycle de fonctionnement : 3 min. en marche (ON) / 1 min. à l'arrêt (OFF)

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil est muni d'un cordon à trois conducteurs pour votre protection.

Les appareils 120V sont munis d'une fiche moulée à trois broches avec mise à la terre (NEMA 5-15P) et ils doivent être branchés dans une prise correctement reliée à la terre comme l'indique la figure A.

Si vous ne disposez pas d'une prise avec mise à la terre, servez-vous d'un adaptateur, comme celui de la figure B, qui vous permettra de brancher une fiche à trois broches dans une prise à deux fentes, sauf au Canada et en Europe.

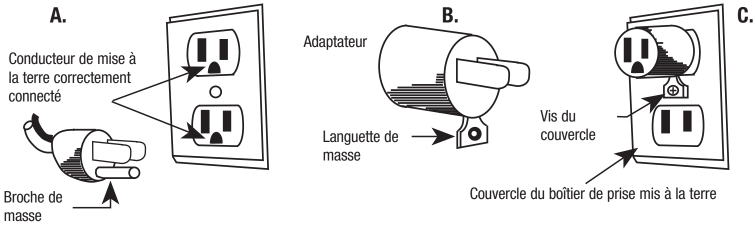
L'adaptateur doit être mis à la terre en fixant la languette de masse à la vis du couvercle de la prise (voir figure C).

Attention : Avant d'utiliser un adaptateur, il faut s'assurer que la vis du couvercle de la prise est correctement reliée à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur sans savoir s'il sera correctement mis à la terre.

Remarque : Il est interdit d'utiliser un adaptateur au Canada et en Europe.

Vert/jaune : Terre • Bleu : Neutre • Marron : Phase

Remarque : En Europe, il est interdit d'installer soi-même les fiches électriques.



Fonctionnement



1. Avant la mise en marche, assurez-vous que le cordon d'alimentation du mixer est bien débranché.
2. Disposez le récipient sur la base moteur de façon à ce qu'il soit fermement engagé et non incliné.
3. Versez les ingrédients dans le récipient et couvrez-le. Ajoutez toujours les ingrédients liquides en premier, sauf indication contraire dans la recette. Ne remplissez pas au delà de la ligne max.
4. **Appuyez sur le bouton d'alimentation POWER pour mettre le mixer en marche.** La LED verte va s'allumer. Pour un usage continu, mettez l'interrupteur en position Lent LOW, Moyen MED ou Rapide HIGH. Lorsque vous avez fini de mélanger, appuyez sur Arrêt STOP. Pour un usage momentané, appuyez sur le bouton Impulsion PULSE, le moteur tournera à la vitesse Rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

   Remarque : Votre mixer CB15/CB15T est équipé d'une fonction de mise en marche en mode Lent. Lorsque vous appuyez sur Moyen (MED) ou Rapide (HIGH), l'appareil se mettra en marche en mode Lent (LOW) pendant une seconde, et se positionnera ensuite sur le réglage que vous aurez sélectionné. Cette fonction permet un mélange plus homogène des ingrédients versés dans le récipient.

5a. Tenez toujours le récipient d'une main lors de la mise en marche et au cours du mélange. N'utilisez jamais l'appareil sans que le système de fixation par pinces soit en place.

5b) MIXERS AVEC MINUTERIE (CB15T)

1. Pour régler la minuterie, appuyez soit sur la flèche vers le haut, soit sur celle vers le bas. La durée initiale sera de 10 secondes. **00:10**
2. Poussez sur la flèche vers le haut pour régler la durée souhaitée. La minuterie n'avancera que par intervalles de 10 secondes. Il est possible de régler la minuterie sur 3 minutes maximum.
3. Sélectionnez et appuyez sur un bouton de réglage de la vitesse, le mixer se mettra en marche et fonctionnera pendant la durée que vous avez sélectionnée. La minuterie décomptera par intervalles d'une seconde et s'arrêtera lorsqu'elle atteindra 0. Après 5 secondes, la minuterie sera désactivée et reviendra au mode manuel. Remarque : Si vous souhaitez augmenter ou diminuer la durée tandis que la minuterie est en marche, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas. La minuterie augmentera ou diminuera par intervalles de 10 secondes. Après 5 secondes, la minuterie sera désactivée et reviendra au mode manuel.
4. Lorsque vous réutiliserez la minuterie, la durée initiale sera celle qui a été réglée en dernier.

   REMARQUE : Si l'appareil a été débranché, la minuterie reprendra son réglage par défaut qui est de 10 secondes.

6. Laissez le moteur s'arrêter complètement avant d'enlever le récipient. N'essayez jamais de disposer le récipient sur la base moteur ou de l'en retirer pendant que le moteur tourne.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation (POWER) pour mettre le mixer en position Off (Arrêt).
8. Retirez le récipient de la base moteur et videz-le de son contenu.
9. Lavez et séchez le récipient après chaque emploi. Consultez les **Instructions de nettoyage et désinfection pour tous les mixers Waring.**
10. **Non destiné au nettoyage à jet d'eau.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est recommandé de se protéger les oreilles contre le bruit.

POUR MAXIMISER LA DURÉE DE VIE DE VOTRE MACHINE, OBSERVEZ LES PRECAUTIONS SUIVANTES :

1. Ne lubrifiez pas le carter du palier, l'arbre d'entraînement ni les joints d'étanchéité de l'arbre. Ces pièces ont été lubrifiées et scellées en usine et sont lubrifiées à vie.
2. Réduisez la quantité de matériaux à mélanger en dessous de la capacité nominale de 4 litres lorsqu'il s'agit de matériaux extrêmement visqueux ou fibreux.
3. Lorsque vous nettoyez l'extérieur du récipient, gardez celui-ci en position verticale afin d'empêcher toute infiltration de liquide dans le palier par le fond

Instructions de mélange à chaud : Important !

Afin de minimiser les risques de brûlure lors du mélange de matériaux chauds, suivez les procédures décrites ci-dessous et observez les précautions suivantes :

Les matériaux chauds sont ceux dont la température dépasse 38°C.

Si vous vous servez du couvercle fourni d'origine avec votre mixer, limitez la quantité de matériau à traiter à un (1) litre et enlevez complètement le bouchon du couvercle avant de mettre le mixer en marche. Cela permettra l'évacuation de l'air chaud en expansion qui se trouve dans le récipient lorsque le mixer est en marche.

Commencez toujours par mélanger à la vitesse la plus basse, puis augmentez-la progressivement jusqu'à ce que vous atteigniez la vitesse désirée.

Ne vous placez jamais directement au-dessus du mixer lors du démarrage ou lorsqu'il est en marche.

Il est très important de vérifier constamment l'état du joint d'étanchéité et des pinces du couvercle. Remplacez immédiatement ces pièces si elles deviennent usées ou lâches, ou si elles sont endommagées de quelque manière que ce soit.

Remarque : Un système accessoire de couvercle pour mélange à chaud est disponible pour vous permettre de traiter des quantités plus importantes de matériaux en toute sécurité. Commandez un «-couvercle pour mélange à chaud 4 litres-» [One-Gallon Hot Blending Lid], nº de référence CBL-10.

Si vous vous servez du couvercle pour mélange à chaud, suivez les instructions fournies avec le couvercle.

AVANT D'EFFECTUER UN MÉLANGE À CHAUD, LISEZ DE NOUVEAU TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Entretien

Moteur - Non destiné au nettoyage à jet d'eau.

Le moteur à roulement à billes du mixer Waring Commercial ne requiert aucun graissage ni lubrification. Une lubrification à vie permet un fonctionnement sans problème.

Récipient - Le récipient en acier inoxydable peut être stérilisé sans nuire au palier.

La base du bocal doit être lavée et rincée dans les solutions indiquées dans les instructions de nettoyage et de désinfection.

Selon les conditions d'utilisation, la durée de vie des principaux éléments du système de couteaux, de l'arbre à tête hexagonale et des joints d'étanchéité de l'arbre, est de 500 heures de fonctionnement.

Lorsqu'un de ces éléments est usé au point d'avoir besoin d'être remplacé, il est probable que les autres éléments ont également besoin d'être remplacés. Aussi, il est recommandé de remplacer intégralement tous les éléments du système de couteaux.

Lors du remontage du récipient, le contre-écrou en acier moulé doit être correctement serré (couple de 88 à 95 m.N [65-70-ft.lbs]).

Cordon électrique - L'utilisateur ne doit pas remplacer le cordon électrique.

Seul l'importateur agréé par le fabricant (ou, aux Etats-Unis et au Canada, un centre de réparation agréé) peut remplacer le cordon électrique.

Remarque : Il faut constamment vérifier l'état de toutes les pièces afin de déterminer si un remplacement est nécessaire. Si vous avez besoin d'aide, veuillez contacter votre centre de réparation le plus proche.

Garantie Limitée d'un An

Waring garantit chaque nouveau mixer Waring Commercial contre tout défaut matériel et de fabrication pour une période de un an à partir de la date d'achat lorsque l'appareil est utilisé avec des produits alimentaires, des liquides non abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant la spécification indiquée. De plus, le moteur de cet appareil est sous garantie pendant trois ans.

Dans le cadre de cette garantie, la Waring Commercial Division réparera ou remplacera toute pièce qui, après que nous l'aurons examinée, révèle un défaut matériel ou de fabrication, à condition que le produit

soit expédié en port payé à la Waring Service Center à Torrington, CT 06790, ou tout autre centre de réparation agréé.

Cette garantie : a) ne s'applique pas à un produit qui est devenu usé, défectueux, abîmé ou cassé à la suite d'un usage normal ou à cause de réparations ou d'un entretien effectué par quelqu'un d'autre que la Waring Service Center ou un centre de réparation agréé, ou à la suite d'excès, d'une mauvaise utilisation, d'une surcharge ou d'un démontage; b) ne couvre aucun dommage spécial ou forfuit pour manque à cette garantie ou tout autre garantie explicite ou implicite que ce soit.

Cette garantie de un an ne s'applique qu'aux appareils utilisés aux Etats-Unis et au Canada; ceci annule et remplace toutes les autres garanties écrites ou déclarations de garantie précédentes. La garantie des produits Waring vendus en dehors des Etats-Unis et du Canada est la responsabilité de l'importateur ou du revendeur local. Cette garantie peut varier selon les réglementations locales.

Avertissement : - Cette garantie est annulée si l'appareil a été utilisé sur du courant continu (C.C.).

Réparations

Si jamais cet appareil a besoin d'être réparé aux Etats-Unis ou au Canada,
appelez ou écrivez au :
P.O. Box 3201 • Waring Service Center • Torrington, CT 06790
Tél : 1-800-492-7464 • Télécopie : (860) 496-9017
ou
Le centre de réparations agréé le plus proche

Les pièces détachées pour les réparations « hors garantie » sont disponibles à l'adresse ci-dessus.

Remarque : Si votre utilisation comporte le traitement de matériaux biologiquement actifs, toute pièce renvoyée pour réparation doit être stérilisée avant d'être expédiée. Une telle pièce doit être clairement identifiée, comme quoi elle a été stérilisée, par une étiquette ainsi que par une déclaration jointe aux documents expédiés. Waring refusera de recevoir toute pièce renvoyée qui n'a pas été identifiée de cette manière.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, hierin eingeschlossen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

1. **LESEN SIE DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG.**
2. Zum Schutz vor Elektroschocks den Mixersockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird.
4. Der Stecker ist zu ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen.
5. Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
6. Elektrogeräte, deren Anschlußkabel oder Stecker beschädigt sind oder die fehlerhaft arbeiten, fallen gelassen wurden oder sonstwie beschädigt sind, sind nicht in Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist der nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Überprüfung, Reparatur oder korrekten elektrischen oder mechanischen Einstellung zu übergeben.
7. Die Verwendung von Aufsätzen, einschließlich Einkochgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann gefährlich sein.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Das Anschlußkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
10. Mit Händen und Utensilien während des Mixens nicht in den Behälter reichen, um eventuelle schwere Körperverletzung und/oder Beschädigung des Mixers zu vermeiden. Ein Gummischaber darf nur dann verwendet werden, wenn der Mixer nicht läuft.
11. Die Messer sind scharf. Sie sind mit Vorsicht zu handhaben.
12. Den Mixer stets mit geschlossenem Deckel betreiben.
13. Beim Mixen heißer Flüssigkeiten ist der Stöpsel im Deckel vollkommen zu entfernen, ehe der Mixer eingeschaltet wird. Siehe Anleitungen zum heißen Mixen.

ANLEITUNG BITTE GUT AUFBEWAHREN

Technische Angaben

❍ Füllvolumen: 4 Liter Arbeitsvolumen

❍ Schalterstellungen: (3 Geschwindigkeiten)

	AUS	NIEDRIG	MITTEL	HOCH	PULSIEREND (PULSE)
❍ Umdrehungen je Minute: (ohne Füllgut - etwa)		15.800	18.000	20.800	20.800

❍ Nennleistung: 120 V - 60 Hz - Einphasen-Wechselstrom (~) - 15 A, Fur UNS nur
230 V - 50 Hz - Einphasen-Wechselstrom (~) - 1500 W

❍ Sockel: Druckguß - grau beschichtet

❍ Behälter: Rostfreier Stahl mit Messern aus rostfreiem Stahl - durchsichtiger, mit Verschlußklammern versehener PC-Deckel mit Dichtring und Stöpsel.

❍ Lager: Hochleistungsgleitlager

❍ Netzkabel: 2,44 m - Dreiadriges geerdetes Kabel mit Zugentlastung im Sockel

❍ Gesamthöhe: 66 cm

❍ Gewicht: 17,2 kg (38 Pfund) netto, Versandgewicht 18,6 kg (41 Pfund)

❍ UL, NSF, CSA registriert (NUR 120 V)

- ❍ Schaltuhr: Manche Modelle sind mit einer Schaltuhr ausgestattet, die für automatisches Mixen von 10 Sekunden bis 3 Minuten einstellbar ist.
- ❍ Kurzzeitbetrieb: 3 min AN / 1 min AUS

ANLEITUNG ZUR ERDUNG DES ANSCHLUSSKABELS

Dieses Gerät ist zu Ihrem Schutz mit einem dreiadrigen Kabelsatz ausgestattet.

120 V Geräte werden mit einem geformten Dreistift-Erdungsstecker (NEMA 5-15P) geliefert und sollten in Verbindung mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen, geerdeten Steckdose, wie in Abbildung A gezeigt, verwendet werden.

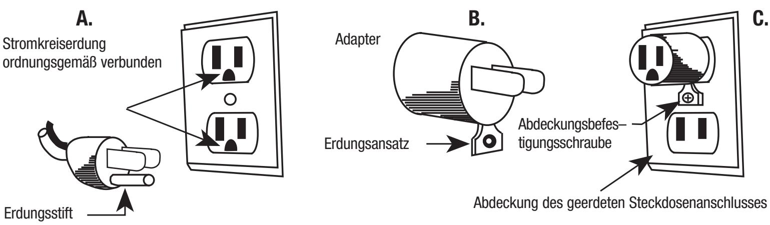
Wenn eine geerdete Steckdose nicht zur Verfügung steht, kann ein Adapter, wie in Abbildung B gezeigt, verwendet werden, um eine Zweiloch-Steckdose mit einem Dreistift-Stecker, außer in Kanada und Europa, zu verwenden.

Wie Abbildung C zeigt, muß der Adapter geerdet werden, indem sein Erdungsansatz unter der Schraube der Steckdosenabdeckung befestigt wird.

Vorsicht: Vor Verwendung des Adapters muß sichergestellt werden, daß die Schraube der Steckdosenabdeckung ordnungsgemäß geerdet ist. Im Zweifelsfall sollte ein geprüfter Elektriker zugezogen werden. Verwenden Sie niemals einen Adapter, wenn er nicht ordnungsgemäß geerdet ist.

Grün/Gelb: Erdung • Blau: Neutral • Braun: Stromführend

Zur Beachtung: Vom Benutzer installierte Kabelsatzstecker sind in Europa nicht erlaubt.



Bedienung



1. Stellen Sie vor Beginn sicher, dass das Netzkabel nicht eingestöpselt ist.
2. Setzen Sie den Behälteraufbau so auf den Motorsockel auf, daß er fest sitzt und nicht nach einer Seite geneigt ist.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Deckel auf. Flüssigkeiten sind stets zuerst einzufüllen, außer wenn das Rezept eine andere Reihenfolge angibt. Nicht über die Füllmarkierung MAX auffüllen.
4. **Drücken Sie den Netzschalter, um den Mixer einzuschalten.** Die grüne LED leuchtet auf. Für kontinuierlichen Betrieb stellen Sie den Schalter auf NIEDRIGE , MITTLERE oder HOHE Geschwindigkeit. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, drücken Sie STOP. Für Kurzbetrieb drücken Sie die PULS Taste. Der Motor läuft in mit hoher Geschwindigkeit, bis die Taste wieder losgelassen wird.

   Zu beachten: Der CB15/CB15T Mixer ist so konstruiert, dass er langsam anläuft. Wenn (MED) oder (HIGH) gedrückt wird, läuft das Gerät zunächst 1 Sekunde lang bei (LOW), und schaltet dann auf die gewählte Geschwindigkeit um. Dadurch werden die Zutaten im Behälter gleichmäßiger gemischt.

5a. Halten Sie den Behälter bei Beginn und während des Mixens stets mit einer Hand fest. Betreiben Sie das Gerät nie ohne ordnungsgemäß aufgesetzten Behälterdeckel.

5b) BEI MIXERN MIT SCHALTUHR (CB15T)

1. Um die Schaltuhr zu stellen, drücken Sie die Pfeiltaste auf bzw. die Pfeiltaste ab. Zunächst wird die Zeit auf 10 Sekunden gestellt. **00:10**
2. Die Pfeiltaste AUF drücken, um die benötigte Zeit zu stellen. Die Schaltuhr lässt sich nur in Intervallen von 10 Sekunden stellen. Die Schaltuhr lässt sich nicht länger als für drei Minuten stellen.
3. Eine Taste für die gewünschte Geschwindigkeit drücken; der Mixer wird eingeschaltet und läuft, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Schaltuhr zählt die Sekunden ab und endet bei Null. HINWEIS: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, während die Schaltuhr nach Null zählt, können Sie die Pfeiltasten AUF und AB drücken. Die Zeit lässt sich nur in Intervallen von 10 Sekunden ändern. Nach 5 Sekunden schaltet die Schaltuhr sich aus und manueller Betrieb wird wieder eingestellt.
4. Wenn die Schaltuhr das nächste Mal in Betrieb genommen wird, ist die anfängliche Zeiteinstellung die zuletzt eingestellte Zeit.

   HINWEIS: Wenn das Gerät ausgestöpselt wurde, springt die Schaltuhr auf den Wert von 10 Sekunden zurück.

6. Lassen Sie den Motor völlig zum Stillstand kommen, ehe Sie den Behälter abnehmen. Setzen Sie den Behälter nie auf den Motorsockel auf bzw. nehmen Sie ihn nie ab, während der Motor läuft.
7. Drücken Sie den Netzschalter nochmals, um den Mixer auszuschalten.
8. Nehmen Sie den Behälter vom Motorsockel ab und entleeren ihn.
9. Waschen und trocknen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch. Beziehen Sie sich auf die **Reinigungs- und Sterilisierungsanweisungen für alle Waring-Mixer.**
10. **Nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.**
11. Bei längerem Betrieb wird das Tragen eines Gehörschutzes empfohlen.

UM DIE LÄNGSTMÖGLICHE LEBENSDAUER DES GERÄTS ZU ERREICHEN, SIND DIE FOLGENDEN VORSICHTSMASSNAHMEN ZU BEFOLGEN:

1. Behälterlager, Antriebswelle und Wellendichtungen dürfen nicht geschmiert werden. Diese Teile wurden im Werk geschmiert und abgedichtet und bedürfen keiner weiteren Schmierung.
2. Die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes ist auf weniger als das ganze 4-Liter Füllvolumen zu reduzieren, wenn mit extrem dickflüssigem oder faserigem Material gearbeitet wird.
3. Bei der Reinigung der Außenseite des Behälters ist dieser in einer aufrechten, normalen Stellung zu halten, um zu verhindern, daß Flüssigkeiten durch die Unterseite in das Lager laufen.

Anleitungen zum heißen Mixen: Wichtig!

Um die Möglichkeit zu verringern, beim Mixen heißen Füllgutes verbrüht zu werden, müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und Verfahren beachtet werden:

Füllgut mit einer Temperatur von 38˚C (100˚F) oder höher gilt als heiß.

Wenn Sie den Standard-Behälterdeckel benutzen, der ursprünglich mit Ihrem Mixer geliefert wurde, begrenzen Sie die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes auf einen (1) Liter und entfernen Sie den Stöpsel im Deckel vollständig, ehe Sie den Mixer einschalten. Dies erlaubt den Abzug der sich schnell erhitzenden und ausdehnenden Luft im Behälter, wenn der Mixer läuft.

Beginnen Sie stets mit der niedrigsten Geschwindigkeit und schalten Sie dann bis zur gewünschten hoch.

Stehen Sie nie direkt über dem Mixer, wenn er eingeschaltet wird oder während er läuft.

Die Überwachung des Zustands, in dem sich die Dichtung des Behälterdeckels und die Verschlußklammern befinden, ist unerläßlich. Ersetzen Sie diese Teile, wenn sie abgenutzt oder lose oder sonstwie beschädigt sind.

Anmerkung: Als besonderes Zubehör ist ein Heißmixdeckel erhältlich, der die sichere Verarbeitung größerer Mengen gestattet. Bestellung: Vier-Liter Heißmixdeckel, Katalog Nr. CBL-10.

Wenn Sie den besonderen Heißmixdeckel verwenden, befolgen Sie bitte die mit dem Deckel gelieferten Anleitungen.

EHE SIE HEISSES FÜLLGUT VERARBEITEN, LESEN SIE BITTE NOCH EINMAL ALLE PUNKTE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH.

Wartung

Motor - Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen und nur, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben säubern. Bei längerem Betrieb wird das Tragen eines Gehörschutzes empfohlen.

Der Gleitlagermotor des Waring Commercial Mixers erfordert kein Schmieren oder Ölen. Abgedichtete Schmierung verleiht dem Gerät einen ruhigen Lauf.

Behälter - Der rostfreie Stahlbehälter kann ohne Beeinträchtigung des Lagers sterilisiert werden.

Die Behälterunterlage ist in den Lösungen zu waschen und zu spülen, die in den Anweisungen zum Reinigen und Sterilisieren angegeben sind.

Je nach den Betriebsbedingungen beträgt die Nutzungsdauer der Hauptbestandteile der Messermontage, des Sechskantschafts und der Schaftdichtung 500 Stunden effektive Laufzeit.

Wenn einer dieser Hauptbestandteile derart abgenutzt ist, daß er ersetzt werden muß, ist es wahrscheinlich, daß die anderen Teile auch ersetzt werden müssen. Es wird daher empfohlen, die Behälter-Messermontage als eine Einheit zu ersetzen.

Die gegossene Sicherungsmutter muß beim Zusammenbau des Behälters fest angezogen werden (9-9,6 kpm (65-70 Foot-Pound) Drehkraft).

Netzkabel - Das Netzkabel sollte vom Endverbraucher nicht ersetzt werden. Das Netzkabel sollte nur von einem vom Hersteller autorisierten Importeur (oder, in den Vereinigten Staaten oder Kanada, von einer autorisierten Kundendienststelle) ersetzt werden.

Zur Beachtung: Alle Teile sollten dauernd auf eventuelle Mängel überprüft werden, die ihren Ersatz erforderlich machen. Weitere Auskünfte erhalten Sie von Ihrer nächsten Kundendienststelle.

Garantie

Waring gewährleistet, daß jeder neue gewerbliche Waring Mixer für ein Jahr ab Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wenn er für Lebensmittel, nicht-scheuernde Flüssigkeiten (außer Spülmitteln) und nicht-scheuernde zähflüssige Flüssigkeiten verwendet wird, vorausgesetzt, er ist nicht über die angegebene Nennleistung hinaus belastet worden.

Unter dieser Garantie repariert oder ersetzt die gewerbliche Abteilung von Waring jedes Teil, das sich bei unserer Inspektion als fehlerhaft in Material oder Verarbeitung erweist, vorausgesetzt, das Produkt ist frei Haus an die Waring Kundendienststelle in Torrington, CT 06790, oder eine sonstige vom Werk autorisierte Kundendienststelle gesandt worden.

Diese Garantie a) trifft nicht auf Produkte zu, die aufgrund Ihrer Verwendung oder aufgrund von Reparaturen oder der Wartung durch andere als die Waring Kundendienststelle oder vom Werk autorisierte Kundendienststellen, abgenutzt, fehlerhaft, beschädigt oder unbrauchbar geworden oder die mißbraucht, falsch verwendet, überlastet oder auseinandermontiert worden sind; oder b) umfaßt keine Folgeschäden irgendwelcher Art.

Die einjährige Garantie trifft nur auf in den Vereinigten Staaten und Kanada verwendete Geräte zu. Sie ersetzt alle anderen ausdrücklichen Garantien oder Garantieangaben. Für die Garantie von Waring Produkten, die außerhalb der Vereinigten Staaten oder Kanada verkauft werden, ist der jeweilige Importeur oder das Vertriebsunternehmen zuständig. Diese Garantie kann entsprechend den örtlichen Vorschriften unterschiedlich sein.

WARNUNG: Diese Garantie ist NICHTIG, wenn das Gerät an Gleichstrom angeschlossen wird.

Kundendienst

Sollte Kundendienst für dieses Produkt in den USA oder Kanada erforderlich sein,
wenden sie sich telefonisch oder schriftlich
an:
P.O. Box 3201 • Waring Service Center • Torrington, CT 06790
Tel. 1-800-492-7464 • Fax (860) 496-9017
oder
Ihre nächste autorisierte Kundendienststelle

Ersatzteile für Reparaturen außerhalb der Waring Garantie sind von den obigen Stellen erhältlich.

Zur Beachtung: Wenn Ihre Verwendung die Bearbeitung von biologisch aktiven Materialien einschließt, müssen Teile, die zur Wartung/Reparatur zurückgeschickt werden, vor dem Versand sterilisiert werden. Diese Teile müssen eindeutig als sterilisiert gekennzeichnet sein, und zwar durch ein an dem jeweiligen Teil angebrachtes Etikett und durch Angaben im beiliegenden Anschreiben. Waring nimmt keine Rücksendungen an, wenn sie nicht dementsprechend gekennzeichnet sind.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de nodige veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder::

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. Ter voorkoming van elektriciteitsgevaar, mag u de basis van de blender niet in water of een andere vloeistof dompelen..
3. Houd altijd goed toezicht als een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt..
4. Zorg dat u de stekker uit het stopcontact haalt wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voor reiniging.
5. Contact met bewegende onderdelen vermijden.
6. Gebruik een apparaat niet meer als het snoer of de stekker is beschadigd, zodra het niet goed functioneert, of nadat het apparaat is gevallen of op ander wijze is beschadigd. Stuur het apparaat naar het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum voor controle, reparatie of elektrische of mechanisch afstelling.
7. Het gebruik van accessoires zoals onder andere weckpotten die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan gevaar veroorzaken.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Zorg dat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt en dat het niet in aanraking komt met een heet oppervlak.
10. Houd uw handen en keukengerei tijdens bediening uit de mengkan om zwaar persoonlijk letsel en/of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een rubberen spatel gebruiken, maar gebruik deze alleen als de blender is uitgeschakeld.
11. Mesonderdelen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
12. Zorg dat het deksel tijdens bediening altijd op zijn plaats zit.
13. Verwijder de dop van de deksel voordat u de blender inschakelt wanneer u hete vloeistoffen mengt. Zie de Instructies voor het mengen van hete ingrediënten.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Specificaties

❍ Capaciteit: werkcapaciteit van 4 liter

❍ Instellingen van schakelaar (3 snelheden)

	STROOM AAN/UIT	STOP	LOW (laag)	MED (medium)	HIGH (hoog)	PULSE
❍ Toeren per minuut: (vrijlopend; bij benadering)			15.800	18.000	20.800	20.800

❍ ELEKTRICITEIT: 120 VAC, 60 HZ ENKELFASIG AC -15,0 Amp. (uitsluitend modellen voor de VS).
230V ~ 50 HZ ENKELFASIG AC -1500 Watt.

❍ Basis: Gegoten, grijze deklaag

❍ Beker: Roestvast staal met roestvast stalen messen; doorzichtig klemdeksel van polycarbonaat met een pakking en dop.

❍ Lagers: High-performance kogellagers.

❍ Snoer: Geaard 3-geleidersnoer van 2,44 meter met snoerontlasting in basis.

❍ Hoogte: 66 cm

❍ Gewicht: 17,2 kg nettogewicht, verpakkingsgewicht 18,6 kg.

❍ Geregistreerd bij UL, NSF, CSA (UITSLUITEND 120 volt).

❍ Timer: Sommige modellen hebben een timer, die van 10 seconden tot 3 minuten kan worden ingesteld voor automatisch blenden.

❍ Bedieningscyclus 3 min. AAN / 1 min. UIT

INSTRUCTIES VOOR AARDING

Dit apparaat is voor uw veiligheid uitgerust met een 3-geleidersnoer.

Apparaten van 120 volt zijn uitgerust met een geaarde gegoten stekker met drie pinnen (NEMA 5-15P) en moeten in combinatie met een correct aangesloten geaard stopcontact worden gebruikt, zie figuur A.

Als er geen geaard stopcontact beschikbaar is, kunt u een adapter gebruiken (zie figuur B) zodat u een stopcontact met twee gaten voor een stekker met drie pinnen kunt gebruiken, uitgezonderd in Canada en Europa.

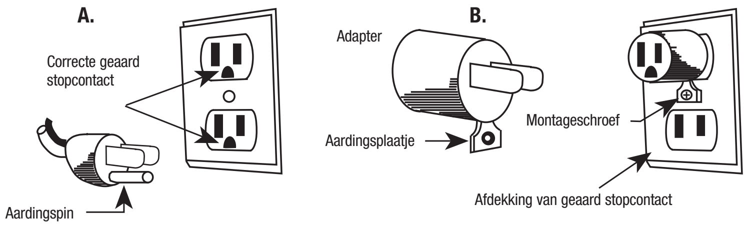
De adapter moet worden geaard door het aardingsaansluitpunt onder de schroef van de stopcontactafdekking te bevestigen, zie figuur C.

Let op: Voordat u een adapter gebruikt, moet u vaststellen of de schroef van de stopcontactafdekking correct is geaard. Raadpleeg in geval van twijfel een erkende elektricien. Gebruik uitsluitend een adapter als u zeker weet dat deze correct is geaard.

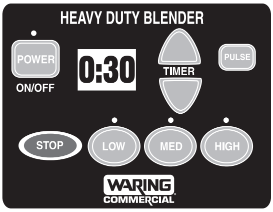
Opmerking: Het gebruik van een adapter is niet toegestaan in Canada en Europa.

Groen/geel: aarding • Blauw: neutraal • Bruin: onder spanning

Opmerking: Door de gebruiker geïnstalleerde snoeren en stekkers zijn in Europa niet toegestaan.



Bediening



1. Controleer voordat u begint of het snoer van de blender uit het stopcontact is.
2. Plaats de beker en bijbehoren op de motorbasis zodat deze stevig vastzit en niet naar een kant overhelt. Steek de stekker van de blender in het stopcontact.
3. Doe de ingrediënten in de mengbeker en breng het deksel aan. Voeg vloeibare ingrediënten altijd eerst toe, tenzij anders aangegeven in het recept. Vul de mengbeker niet hoger dan de lijn MAX.
4. **Druk op de aan/uitknop om de blender in te schakelen.** Vervolgens gaat er een groen LED-lichtje aan. Druk op de knop LOW, MED of HIGH om het apparaat te bedienen. Druk op STOP als u klaar bent. Als u het apparaat heel kort wilt laten draaien, drukt u op de knop PULSE; de motor draait dan op hoge snelheid totdat u de knop loslaat.

   Opmerking: De CB15/CB15T heeft een Slow Start(tm) functie (langzame start). Wanneer u op MED of HIGH drukt, start het apparaat een seconde in de LOW stand en schakelt vervolgens over naar de geselecteerde instelling. De ingrediënten worden daardoor gelijkmatiger in de mengbeker gemengd.

5a. Houd bij het starten en tijdens het mixen de mengbeker altijd met een hand vast. Zorg dat het deksel van de mengbeker tijdens bediening altijd stevig is bevestigd.

5b. VOOR BLENDERS MET EEN TIMER (CB15T)

1. Druk op de aan/uitknop om de blender in te schakelen. Druk op de pijl UP (omhoog) of DOWN (omlaag). De begintijd is 10 seconden. **00:10**
2. Druk op de pijl omhoog om de gewenste tijd in te stellen. De tijd wordt met intervallen van 10 seconden veranderd. U kunt de timer tot maximaal 3 minuten instellen.
3. Druk op de gewenste snelheidsknop; vervolgens start de blender en blijft gedurende de gekozen tijd draaien. De timer telt de seconden af en stopt op 0. OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen terwijl de timer aan het aftellen is, kunt u op de pijlen omhoog of omlaag drukken. De tijd wordt met intervallen van 10 seconden veranderd. Na vijf seconden wordt de timer uitgeschakeld en staat het apparaat weer in de handmatige modus.
4. Wanneer u de timer opnieuw gebruikt, staat deze aanvankelijk op de laatst ingestelde tijd.

   OPMERKING: Nadat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald, staat de timer weer standaard op 10 seconden.

6. Laat de motor helemaal tot stilstand komen voordat u de mengbeker verwijdert. Zolang de motor draait, mag u de mengbeker nooit op de motorbasis zetten of ervan verwijderen.
7. Druk weer op de POWER (aan/uitknop) om de blender uit te schakelen.
8. Haal de mengbeker van de motorbasis en leeg deze.
9. Zorg dat u de mengbeker telkens na gebruik afwast en laat drogen. Raadpleeg de aparte Instructies voor reiniging en ontsmetting voor alle blenders van Waring.
10. Gebruik geen hogedrukspuit voor het reinigen.
11. Als u het apparaat langdurig gebruikt, raden wij oorbescherming aan.

NEEM DE VOLGENDE VOORZORGSMAATREGELEN IN ACHT VOOR EEN MAXIMALE LEVENSDUUR VAN HET APPARAAT:

1. De lager, aandrijfas en asafdichtingen van de mengbeker mogen niet worden gesmeerd. Deze onderdelen worden in de fabriek gesmeerd en afgedicht en smering is verder niet nodig.
2. Verwerk hoeveelheden die kleiner zijn dan de volledige capaciteit van 4 liter wanneer u met taaie en vezelachtige ingrediënten werkt.
3. Houd de mengbeker rechtop in de normale bedieningsstand wanneer u de buitenkant van de mengbeker schoonmaakt, zodat vloeistoffen niet via de onderkant in de lagers lopen.

Instructies voor het mengen van hete ingrediënten: belangrijk!

Volg de volgende waarschuwingen en procedures om het risico van verbranding bij het mengen van hete ingrediënten tot een minimum te beperken:

- Onder hete ingrediënten verstaan we ingrediënten van 38°C en heter.
- If Bij gebruik van het standaard mengbekerdeksel dat bij de blender wordt geleverd: beperk de hoeveelheid ingrediënten tot 1 liter en verwijder de dop middenin het deksel voordat u de blender inschakelt. Hierdoor kan snel verhitte, uitgezette lucht uit de mengbeker ontsnappen wanneer de blender draait.
- Begin altijd op de laagste snelheidsstand te mengen en schakel vervolgens op de gewenste snelheid over.
- Zorg dat bij het starten en tijdens het draaien geen enkel deel van uw lichaam zich boven de blender bevindt.
- U moet de conditie van de afdichting en klemmen van het deksel altijd controleren. Vervang deze onderdelen wanneer ze zijn versleten, los zitten of op welke manier dan ook zijn beschadigd.

Opmerking: Er is een speciaal deksel voor hete ingrediënten beschikbaar voor de veilige verwerking van grotere hoeveelheden. Bestellen: Deksel voor heet mengen voor vier-liter blenders (One-Gallon Hot Blending Lid), catalogusnummer CBL-10. Als u een speciaal deksel voor heet mengen gebruikt, volgt u dan de instructies die bij dat deksel zijn ingesloten.

LEES NOGMAALS ALLE INSTRUCTIES IN DEZE BEDIENINGSHANDLEIDING VOORDAT U HETE INGREDIËNTEN MENGT.

Onderhoud

Motor - gebruik geen hogedrukspuit voor het reinigen.

De motor van de commerciële blender van Waring bevat kogellagers die geen smeermiddel of olie nodig hebben. De smering is ingesloten en zorgt ervoor dat het apparaat soepel loopt.

Mengbeker - de roestvast stalen mengbeker kan worden ontsmet zonder dat dit de kogellagers beschadigt.

U kunt de flap van de beker afwassen en afspoelen met de oplossingen die in de 'Instructies voor reiniging en ontsmetting' worden genoemd.

De levensduur van de hoofdonderdelen van het mesonderdeel, de inbusas en de asafdichtingen is, afhankelijk van de gebruiksomstandigheden, 500 uur werkelijk gebruik.

Wanneer een van deze hoofdonderdelen dusdanig is versleten dat het moet worden vervangen, zijn andere onderdelen waarschijnlijk ook aan vervanging toe. We raden daarom aan om mesonderdelen als een eenheid te vervangen.

De gegoten borgmoer moet bij montage van de beker stevig worden vastgedraaid (aandrijfmoment 9-9,7 meter.kg).

Elektriciteitssnoer: de eindgebruiker mag het elektriciteitssnoer niet vervangen. Het elektriciteitssnoer mag uitsluitend worden vervangen door een importeur die door de fabrikant is erkend (of, in de Verenigde Staten en Canada, door een erkend servicecentrum).

Opmerking: Controleer alle onderdelen voortdurend om te zien of vervanging nodig is. Neem voor assistentie contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Beperkte Garantie van 1 Jaar

Waring garandeert dat elk nieuw Commercieel Blender van Waring gedurende een jaar na de aankoopdatum vrij van gebreken in materiaal en afwerking zal blijven, mits gebruikt voor voedsel, niet-schurende vloeistoffen (geen reinigingsmiddelen) en niet-schurende, half-vloeibare ingrediënten en mits het product niet is blootgesteld aan ladingen die groter zijn dan aangegeven. Daarnaast geldt voor de motor in dit apparaat een volledige garantie van drie jaar.

De afdeling Commercie van Waring (Waring Commercial Division) zal volgens deze garantie alle onderdelen repareren of vervangen waarvan wij constateren dat ze gebreken in materiaal en afwerking hebben, mits het product op kosten van de koper is opgestuurd naar Waring Service Center at 314 Ella T. Grasso Avenue, Torrington, CT 06790, VS, of een door de fabriek goedgekeurd servicecentrum.

Deze garantie: a) is niet van toepassing op producten die versleten, defect, beschadigd of kapot zijn als gevolg van gebruik; door reparaties of onderhoud door anderen dan het Waring Service Center of een door de fabriek goedgekeurd servicecentrum; of als gevolg van misbruik, verkeerd gebruik, overbelasting of onbevoegde demontage; b) dekt geen gevolgschade van welke aard dan ook.

De garantie van een jaar is uitsluitend van toepassing op apparaten die in de Verenigde Staten en Canada worden gebruikt; deze garantie krijgt voorrang op alle andere uitdrukkelijke productgaranties of garantieverklaringen. Bij Waring-producten die buiten de VS en Canada worden verkocht, is de plaatselijke importeur of distributeur verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie kan variëren afhankelijk van de plaatselijke wetgeving.

WAARSCHUWING: Deze garantie is ongeldig als het apparaat op gelijkstroom (DC) wordt aangesloten.

Service

Als er onderhoud aan dit product moet worden verricht in de Verenigde Staten of Canada kunt u op elk gewenst moment schrijven of bellen naar:

P.O. Box 3201 • Waring Service Center • 314 Ella T. Grasso Avenue, Torrington, CT 06790 (VS)

Tel. (800) 492-7464 • Fax (860) 496-9017

of

het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum

Op het bovenstaande adres zijn ook vervangende onderdelen verkrijgbaar voor reparaties die niet onder de garantie vallen.

Opmerking: Als u het apparaat gebruikt voor de verwerking van biologisch actief materiaal, moeten onderdelen die voor onderhoud worden teruggestuurd voor verzending worden gesteriliseerd. Op zulke onderdelen moet duidelijk met een label zijn aangegeven dat ze zijn gesteriliseerd en vergezeld gaan van een verklaring in de bijgaande brief. Waring accepteert alleen geretourneerde producten die op deze manier zijn gelabeld.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

All'atto di usare apparecchi elettrodomestici occorre sempre seguire alcune basilari precauzioni di sicurezza, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE LE ISTRUZIONI INTERAMENTE.**
2. Per evitare pericoli di scosse elettriche, non immergere la base motrice in acqua od altri liquidi.
3. É necessario esercitare un'attenta vigilanza quando un elettrodomestico viene usato da bambini, o in loro vicinanza.
4. Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente quando esso non è in uso, prima di montare o smontare delle parti, e prima di pulirlo.
5. Evitare ogni contatto con le parti in movimento.
6. Non usare mai un elettrodomestico il cui cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, oppure dopo che l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato, o se non funziona correttamente. Riportare l'apparecchio al più vicino servizio autorizzato di assistenza tecnica per essere esaminato, riparato, o per una messa a punto elettrica o meccanica.
7. L'utilizzo di accessori, inclusi i recipienti per la conservazione, che non sono consigliati dal fabbricante può essere pericoloso.
8. Non usare all'aperto.
9. Non lasciar pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo o del banco di lavoro, ed evitare che venga in contatto con superfici molto calde.
10. Tenere mani ed utensili fuori del recipiente quando il frullatore è in uso, per evitare la possibilità di serie lesioni personali e/o danni all'unità. É possibile adoperare una spatola di gomma, ma questa deve essere usata solo quando il frullatore non è in funzione.
11. Le lame sono affilate e devono essere maneggiate attentamente.
12. Il frullatore deve sempre essere fatto funzionare con il coperchio inserito.
13. Quando vengono frullati liquidi molto caldi, togliere il tappo al centro del coperchio prima di avviare l'unità. Leggere più avanti le precauzioni per la lavorazione d'alimenti molto caldi.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Specifiche Tecniche

❍ Capacità: 4 litri di capacità funzionale

❍ Posizioni dell'interruttore (3 velocità):

	ACCESO/SPENTO	ARRESTO	BASSA	MEDIA	ALTA	PULSE (Impulsi)
❍ Giri/minuto: (a vuoto- approssimativi)			15,800	18,000	20,800	20,800

❍ VOLTAGGIO: 120 V - 60 HZ MONOFASE CA - 15 A - solo modelli USA.
230 V - 50 HZ MONOFASE CA - 1500 WATT.

❍ Base: Pressofusione - rivestita di grigio

❍ Recipiente: Acciaio inox e lame di acciaio inox - coperchio bloccante di policarbonato trasparente, con guarnizione e tappo.

❍ Cuscinetto: A sfere ad alta prestazione.

❍ Cordone: Cavo di 244 cm - tre conduttori, con presa di terra e dispositivo antistrappo nella base.

❍ Altezza totale: 66 cm

❍ Peso: 38 libbre (17,2 kg) netti. - Peso lordo con imballaggio 41 libbre (18,6 kg).

❍ Omologazioni UL, NSF, CSA (SOLO 120 Volt).

❍ Contaminuti: Alcuni modelli sono forniti di contaminuti, regolabili da 10 secondi a 3 minuti per la miscelazione automatica.

❍ Ciclo di funzionamento 3 min. ON [Acceso] / 1 min. OFF [Spento]

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA

Per la protezione dell'utente quest'elettrodomestico è dotato di un cordone elettrico a tre conduttori.

Le unità da 120 Volt sono fornite di una spina montata a tre terminali per messa a terra (tipo NEMA 5-15P), che dev'essere usata assieme ad una presa di corrente con messa a terra opportunamente collegata, come illustrato in fig. A.

Se non è disponibile una presa di corrente con messa a terra, è possibile usare, eccetto in Canada ed Europa, l'adattatore illustrato in fig. B, che permette l'uso di una spina a 3 terminali in una presa di corrente a 2 terminali.

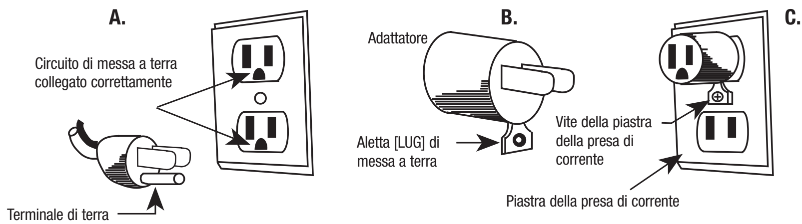
Facendo riferimento alla fig. C, l'adattatore deve essere messo a terra fissando l'aletta di messa a terra sotto la vite della piastra di copertura della presa di corrente.

Attenzione: Prima di usare un adattatore sarà necessario accertarsi che la vite della piastra di copertura della presa di corrente è opportunamente messa a terra. In casi dubbi, consultare un elettricista autorizzato. Non usare mai un adattatore se non siete certi che è opportunamente messo a terra.

Nota: l'uso di adattatori non e' consentito in Canada e in Europa

Verde/Giallo: Terra • Blu: Neutro • Marrone: sotto tensione

Nota: l'uso di spine installate dall'utente non è permesso in Europa



Funzionamento



1. Prima di iniziare, assicurarsi che il cordone d'alimentazione del frullatore non è inserito nella presa di corrente.
2. Inserire l'assemblaggio del recipiente sulla base motrice in modo che è fermamente posizionato e non pende da un lato. Collegare il frullatore alla presa di corrente.
3. Porre gli ingredienti nel recipiente e coprirlo. Aggiungere sempre prima gli ingredienti liquidi, eccetto che la ricetta non specifichi diversamente. Non riempire sopra la linea MAX.
4. **Premere il tasto ON/OFF (POWER) per accendere il frullatore.** La spia LED verde si accende. Premere il tasto LO [bassa] (LOW), MED [media] (MED), o HI [alta] (HIGH) per un funzionamento continuo. Premere il tasto STOP (STOP) al termine dell'operazione. Per un funzionamento momentaneo premere il tasto PULSE (PULSE). Il motore funziona a velocità HI finché il tasto viene rilasciato.

   NOTA: Il modello CB15/CB15T dispone della funzione "Partenza lenta". Quando si premono i tasti MED o HI l'unità parte a velocità LO per 1 secondo e poi passa alla velocità scelta. Ciò permette una mescolanza più uniforme degli ingredienti nel recipiente.

5a. Reggere sempre il recipiente con una mano alla partenza e durante il funzionamento. Non operare mai senza il coperchio sul recipiente.

5b. PER I FRULLATORI DOTATI DI CONTAMINUTI (CB15T)

1. Premere il tasto di comando ON/OFF per accendere il frullatore. Premere la freccia UP [su] o DOWN [giù]. Il conteggio iniziale è 10 secondi. **00:10**
2. Premere la freccia UP per impostare il tempo richiesto. Il contaminuti avanza solo ad intervalli di 10 secondi, e può essere impostato per un massimo di 3 minuti.
3. Premere il pulsante corrispondente alla velocità voluta; il frullatore parte e rimane operante per il tempo scelto. Effettua un conteggio alla rovescia ad intervalli di 1 secondo e si ferma a 0. NOTA: Se si desidera aumentare o diminuire il tempo mentre il contaminuti esegue il conteggio, premere le frecce UP o DOWN. Il contaminuti aumenta o diminuisce ad intervalli di 10 secondi. Dopo 5 secondi il contaminuti si pone in "Off" [Spento] e ritorna al modo manuale.
4. In un successivo impiego il contaminuti mostra come tempo iniziale quello scelto la volta precedente.

   NOTA: Se l'unità è stata staccata dalla presa di corrente, il contaminuti tornerà all'impostazione di 10 secondi.
6. Attendere fino a che il motore è completamente fermo prima di togliere il recipiente dalla base. Non porre mai il recipiente sulla base motrice, e non rimuoverlo dalla base motrice, mentre il motore è operante.
7. Premere nuovamente il tasto POWER per spegnere il frullatore.
8. Rimuovere il recipiente dalla base motrice e svuotarne il contenuto.
9. Lavare ed asciugare il recipiente dopo ogni uso. Vedere separatamente le Istruzioni per la pulizia e la sanitizzazione di tutti i frullatori Waring.
10. Non utilizzare sistemi di lavaggio a getti d'acqua tipo waterjet.
11. Si raccomanda l'uso di protettori auricolari quando l'apparecchio è usato per lunghi periodi.

PER REALIZZARE LA MASSIMA DURATA DI SERVIZIO OSSERVARE LE SEGUENTI PRECAUZIONI:

1. Non lubrificare il cuscinetto del recipiente, l'albero motore, e le relative guarnizioni. Queste parti sono lubrificate e sigillate in fabbrica e non richiedono ulteriore lubrificazione.
2. Durante la lavorazione di materiali viscosi o fibrosi, ridurre la quantità di materiali lavorati a meno della piena capacità di 4 litri.
3. Durante la pulizia del recipiente tenerlo nella sua normale posizione verticale per evitare l'entrata dal fondo di liquidi nel cuscinetto.

Importanti istruzioni per frullare materiali bollenti!

Le seguenti precauzioni devono essere osservate per minimizzare la possibilità di scottature quando vengono frullati ingredienti molto caldi:

- Per ingredienti molto caldi si intendono quelli a 38°C o più.
- Se viene usato il coperchio del recipiente originale fornito con il frullatore, limitare la quantità di materiali lavorati a un (1) litro, e togliere completamente il tappo centrale del coperchio prima di avviare il frullatore. Ciò permette la fuoruscita dell'aria riscaldata ed in rapida espansione presente all'interno del recipiente quando il frullatore è operante.
- Iniziare sempre l'operazione a bassa velocità, e poi passare alla velocità voluta.
- Non inclinarsi mai sul frullatore quando viene avviato, o durante il suo funzionamento.
- La continua sorveglianza della condizione della guarnizione del coperchio del recipiente e dei fermagli del coperchio è obbligatoria. Sostituire queste parti se sono usurate o lente, o sono in qualche modo danneggiate.

Nota: È disponibile come accessorio speciale un coperchio per frullare materiali bollenti che permette la sicura lavorazione di carichi più ingenti. Ordinare: Coperchio per frullare liquidi bollenti da 4 litri. No. catalogo CBL-10. Seguire le istruzioni per l'uso di quest'accessorio, che sono incluse nell'imballaggio.

PRIMA DI PROCEDERE CON LA LAVORAZIONE DI MATERIALI BOLLENTI RILEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE PER L'UTILIZZO.

Manutenzione

Motore - Non deve essere pulito con getti d'acqua (tipo Waterjet).

Il motore con cuscinetto a sfere del Frullatore Commerciale Waring non richiede lubrificazione con grasso od olio. La sua lubrificazione sigillata permette il perfetto funzionamento dell'unità.

Recipiente - Il recipiente inox può essere sterilizzato senza pericolo di danneggiarne il cuscinetto.

Il cuscinetto del recipiente deve essere lavato con le soluzioni indicate sotto Istruzioni per il lavaggio e la sanitizzazione.

Secondo le condizioni operative, la durata d'uso degli elementi principali dell'assemblaggio lame del recipiente, l'albero motore, e le guarnizioni dell'albero è di 500 ore di tempo effettivo d'utilizzo.

Qualora uno di tali elementi principali abbia raggiunto un livello d'usura tale da richiederne la sostituzione, è probabile che sia necessario sostituire anche gli altri elementi. Si raccomanda quindi di sostituire l'intero assemblaggio delle lame del recipiente.

Il controdado di metallo presso fuso deve essere serrato saldamente (coppia di 65-70 piedi libbra) [9-9,7 meter.kg] quando il recipiente viene montato.

Cordone d'alimentazione - Il cordone d'alimentazione elettrica non deve essere sostituito dall'utente finale. Il cordone d'alimentazione elettrica può essere sostituito solo dall'importatore autorizzato dal fabbricante (oppure, negli Stati Uniti e Canada, da un centro autorizzato d'assistenza tecnica).

Nota: Tutte le parti richiedono continua sorveglianza per individuare condizioni che ne richiedano la sostituzione. Per l'assistenza rivolgersi al centro d'assistenza tecnica più vicino.

1 anno di garanzia limitata

Waring garantisce che ogni nuovo Frullatore Commerciale Waring è privo di difetti dei materiali e di manifattura per il periodo di un anno dalla data d'acquisto se usato con cibi, liquidi non abrasivi (diversi dai detergenti), e sostanze semi-liquide non abrasive, purché l'unità non sia stata sottoposta a carichi superiori ai limiti d'impiego indicati. Inoltre, il motore di questo elettrodomestico è pienamente garantito per tre anni.

Nell'ambito di tale garanzia, la Divisione Commerciale Waring riparerà o sostituirà le eventuali parti che, a seguito di nostro esame, risultino difettose nei materiali o la manifattura, a condizione che il prodotto venga recapitato con porto pagato al Centro di Assistenza Tecnica Waring, al 314 Ella T. Grasso, Torrington, Connecticut 06790, o ad un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato dalla fabbrica.

Questa garanzia: a) non si applica ad un prodotto usurato, difettoso, danneggiato o rotto per effetto del suo utilizzo, o a seguito di manutenzione o riparazione da parte da enti diversi dal Centro di Assistenza Tecnica Waring, o da un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato dalla fabbrica, o causato da maltrattamento, uso improprio, sovraccarico, o modifica; b) non copre danni fortuiti o indiretti di qualsiasi genere.

La garanzia di un anno è soltanto applicabile agli apparecchi usati negli Stati Uniti ed il Canada; tale garanzia prevale su ogni altra garanzia di prodotto espressa od implicita. Per i prodotti Waring venduti fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia è responsabilità dell'importatore o del distributore locali. Questa garanzia potrà variare in funzione delle norme locali..

AVVERTENZA: Questa garanzia è NULLA se l'apparecchio viene usato con Corrente Continua (CC).

Assistenza Tecnica

Se questo prodotto richiede eventuale assistenza tecnica negli Stati Uniti o Canada telefonare o scrivere a:

P.O. Box 3201 • Centro di Assistenza Tecnica Waring • 314 Ella T. Grasso Avenue, Torrington, CT 06790

Tel 1-800-492-7464 - FAX (860) 496-9017

oppure

Al più vicino Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato

Per ottenere parti di ricambio per la riparazione di prodotti Waring "Fuori garanzia" rivolgersi all'indirizzo indicato sopra.

Nota: Se l'unità viene usata per la lavorazione di materiali biologicamente attivi, qualunque parte resa al centro di assistenza tecnica deve essere sterilizzata prima di essere spedita. Tali parti devono chiaramente indicare che sono state sterilizzate da un'etichetta affissa al pezzo, ed vanno inoltre unite ad una dichiarazione in tal senso nella corrispondenza d'accompagnamento. La Waring non accetta consegna di parti rese che non sono state in tal modo identificate.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

07WI31014
RV05 0801
026349